



## ***Merlot 2014***

**Dieser kraftvolle Wein hat ein ansprechendes Dunkelgranrot, in der Nase angenehme Röstaromen mit Cassis- und Mokka-Noten durch die Barrique-Lagerung, am Gaumen feine, elegante Tannine, sehr dicht mit süßer Beerenfrucht und schokoladigem Ausklang**

<b><i>Rebsorte:</i></b>	100 % Merlot
<b><i>Vinifizierung:</i></b>	Vergärung im Edelstahl, biolog. Säureabbau im Barrique
<b><i>Ausbau:</i></b>	18 Monate im Barrique
<b><i>Boden:</i></b>	schwerer Lehm u. sandiger Lehm
<b><i>Füllung:</i></b>	Dezember 2015
<b><i>Trinkbar:</i></b>	ab sofort bis 2026
<b><i>Analysen:</i></b>	Alkohol: 14, % vol Säure: 5,4 g/l Restzucker: 1,0 g/l
<b><i>Prüfnummer:</i></b>	LN 13962/15
<b><i>Trinktemperatur:</i></b>	17°C
<b><i>Speiseempfehlung:</i></b>	Kalbsfilet mit Chilli-Sauce